

Palazzo PERSICETTI  
CORRIDONIA Piazza del Popolo  
DOMENICA 18 settembre 2011 ore 10,30



BIBLIOTECA COMUNALE  
CORRIDONIA

**DeSlow  
Gusti  
Books**   
*Disputandum*

# “L’IDENTITÀ ITALIANA IN CUCINA”

conferenza a cura di **Massimo Montanari**.

massimo  
montanari

Il nocciolo  Editori Laterza

l'identità  
italiana  
in cucina

Le identità non sono iscritte nei geni di un popolo ma si costruiscono storicamente, nella dinamica quotidiana del colloquio fra uomini, esperienze, culture diverse. L’italianità della pasta, o del pomodoro o del peperoncino è fuori discussione. Ma è anche fuori discussione che la pasta, il pomodoro e il peperoncino appartengano in origine a culture diverse. E’ esattamente questo il genere di identità che dobbiamo cercare nella storia alimentare e gastronomica di un’Italia che si modella come spazio di valori comuni, di saperi e di sapori condivisi.

Con la collaborazione della  
**BOTTEGA del LIBRO**  
di Macerata



Seguirà aperitivo offerto  
dalla Cantina  
[www.villaforano.it](http://www.villaforano.it)



*Dal Paesaggio alla Vigna,  
praticare la Sostenibilità.....*





**Slow Food**<sup>®</sup>  
Corridonia

[www.slowfoodcorridonia.it](http://www.slowfoodcorridonia.it)

**Domenica 18 settembre 2011 ore 13,00**  
**“L’identità italiana in cucina”**

**PRANZO DEGUSTAZIONE**  
**dopo la conferenza al Persichetti**  
**con Massimo Montanari**

presso l’Osteria

**“I BEATI PAOLI”**

via Grazie,71 – Corridonia (MC)



Non solo combattente e patriota, ma anche buongustaio, sebbene dai gusti molto semplici. Giuseppe Garibaldi aveva i suoi piatti preferiti, che ci ha tramandato la figlia Clelia. Nei festeggiamenti per l’Unità d’Italia quindi, anche la tavola può contribuire a questa celebrazione con piatti particolari, all’insegna di un anno garibaldino con cibi semplici ma senz’altro molto appetitosi. Degusteremo da alcune **ricette garibaldine** il seguente **Menù**:

**Antipasti:**

***Pissaladier, pizza con cipolle di Tropea, acciughe e olive***  
***Pomodori alla garibaldina, con tonno, patate e prezzemolo***

**Primi:**

***Penne Garibaldi, con cipolla Tropea, tonno e pancetta***  
***Garganelli alla garibaldina, con Gorgonzola dolce e piccante***

**Secondi:**

***Cotoletta alla garibaldina, con Funghi Porcini, Peperoncino di Soverano e Sottilette***  
***Rotolo alla garibaldina, con carne di Vitello, Prosciutto crudo, Pistacchi, Mela e Uova***

**Dolce:**

***Crema di Yougurth con Visciole Sigi.***

**Vini Cantina VILLA FORANO** ([www.villaforano.it](http://www.villaforano.it))

**Prezzo per il pranzo € 25,00**

**Prenotazioni entro il 17 settembre ☎-(0733\_43 32 35)-(333\_6730041)**